



LA CARTE



Les Planchettes

Planchette de charcuterie	9.50€
<i>Cervelas, saucisse de viande, jambon de forêt noire, presskopf de joue de bœuf, crudités de saison</i>	
Planchette de fromage	9.50€
<i>Assortiment de 4 fromages, crudités, salade verte</i>	
Planchette Mixte	12.00€
<i>Charcuterie + fromage</i>	

Les Suggestions Estivales

	½	1
La tarte à l'oignon, salade verte		9.00€
La salade César « à notre façon »		18.00€
<i>Salade verte, tomates confites, œuf dur, parmesan, suprême de volaille et pleurotes grillées</i>		
La salade de crottin de chèvre 	8.00€	16.00€
<i>Salade verte, tomates confites, œuf dur, toast de chèvre, miel</i>		
La salade de tomates du Meiseloocker 	7.50€	15.00€
<i>Salade verte, tomates, munster, cumin, oignons rouges, cerneaux de noix</i>		
La salade du pêcheur		18.00€
<i>Salade tomates confites, œuf dur, saumon rôti, saumon gravelax et sandre rôti</i>		
Le Gravelax de saumon maison, crème à l'aneth, salade verte	9.00€	18.00€
Tartare de saumon aux agrumes, crème à l'aneth et citron, salade verte		18.00€
Brochette de filet de bœuf Simmental marinée au cumin, pommes de terre sautées, crudités et salade verte		19.00€
Carpaccio de filet de bœuf Simmental coupé au couteau, basilic, parmesan, pommes de terre sautées et salade verte		21.00€
Tartine de paleron de bœuf cuit pendant 8h, braisé à la bière, tomates confites, salade verte et pommes de terre sautées		17.00€

Les Bibeleskaes

La tradition : Fromage blanc et pommes sautées 	15.00€
Le paysan : Fromage blanc et pommes sautées, poêlée de lardons paysans	15.50€
Le fromager : Fromage blanc et pommes sautées, munster 	16.50€
Le Campagnard : Fromage blanc, pommes sautées, assortiment de charcuterie,	16.50€

Les Entrées du Meiseloocker

	½	1
Assiette de crudités de saison	5.00€	10.00€
Salade mixte (cervelas et gruyère)	7.50€	15.00€
Munster, salade verte 		9.00€
Presskopf de joue de bœuf maison, crudités de saison	8.00€	16.00€
Foie gras de canard maison au muscat d'Alsace, confit d'oignons aux épices et pain grillé	12.00€	24.00€
Os a moelle et pain grillé, (deux pièces, os fendu en long)	9.00€	

Les Plats du Meiseloocker

La choucroute du Meiseloocker (5 garnitures)	19.00€
<i>Lard salé, lard fumé, collet fumé, saucisse fumée aux cumin, saucisse de Strasbourg</i>	
Le bœuf gros sel, crudités de saison et pommes sautées	18.00€
Le jambonneau braisé à la bière et Picon, pommes sautées et légumes du jour	18.00€
Le cordon bleu de volaille au Munster, pommes sautées et légumes du jour, sauce à la crème	19.50€
Le rosbif de cheval à l'alsacienne, spaetzles et légumes du jour	17.00€
Le filet de bœuf au Pinot Noir et foie gras de canard, pommes sautées et salade verte	24.00€
- Supplément Os a moelle et pain grillé, servi à la pièce, os fendu en long	3.00€
Le traditionnel steak Tartare « bavette d'Aloyau BIO » coupé au couteau, pommes de terre sautées et salade verte	19.00€

Les Desserts

Part de tarte maison, crème chantilly	6.50€
Salade de fruits frais maison et son sorbet citron	7.00€
Mousse au chocolat noir, caramel au beurre salé et crème chantilly	7.00€
Kougelhopf au Marc de Gewurztraminer et compotée de griottes au kirsch	8.00€
La dame blanche	7.50€
Le café liégeois ou chocolat Liégeois	7.50€
Coupe de sorbet arrosé au choix	8.50€
Coupe de glace ou sorbet artisanales du Lac	
1 boule : 2.50€	2 boules 4.80€
	3 boules : 6.80€

Les sorbets : Citron, Poire, Mirabelle, Framboise

Les Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Rhum Raisins, Pistache



Menu Petite Mésange

9.90€

Knacks pommes sautées et légumes du jour
Ou **Escalope de volaille** à la crème,
spaetzles et légumes du jour

Mousse au chocolat noir ou **Coupe de glace** au choix